

**PROTOCOLO DE ACTUACIÓN
PARA MINIMIZAR LA
TRANSMISIÓN DE COVID-19
EN EL SECTOR DEL
COMERCIO MINORISTA**



ÍNDICE

1. OBJETO:	3
2. MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN A TODAS LAS PERSONAS:	3
2.1. Medidas de higiene personal	
2.2. En caso de sospecha de sufrir la enfermedad	
3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES	4
3.1. Responsable del establecimiento	
3.2. Información a la clientela	
3.3. Disponibilidad de materiales	
3.4. Personal y Medidas de distanciamiento social	
3.5. Condiciones a mantener en el local	
3.6. Limpieza y desinfección de superficies	
3.7. Ropa de trabajo	
4. ENLACES DE INTERÉS	7

1. OBJETO

El presente protocolo tiene por objeto trasladar medidas de **Buenas Prácticas** (en adelante BBPP) a implementar en las empresas del sector comercial, para la **prevención y minimización** del contagio de agentes víricos tanto del personal trabajador como de la clientela.

Para ello se han tenido en cuenta lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los alimentos, las prácticas de higiene recogidas en la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en el Comercio Minorista, elaborada por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (ISPLN) y las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad, y la Consejería de Salud del Gobierno de Navarra.

2. MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN A TODAS LAS PERSONAS

2.1. Medidas de higiene personal

Realizar una higiene de manos frecuente (lavado con agua y jabón o soluciones alcohológicas), especialmente después de tener contacto directo con personas.

1. Primero mojar las manos con agua.
2. Aplicar el jabón y frotar las manos limpiando entre los dedos y bajo las uñas.
3. Aclarar con abundante agua corriente.
4. Secar las manos con una toalla de papel desechable.
5. Cerrar el grifo con la propia toalla de papel desechable.
6. Tirar el papel desechable a un cubo con tapa de pedal y, si es posible, con bolsa de plástico y cerrar el cubo.



Cubrir con pañuelos de papel la nariz y la boca al toser y estornudar y tirarlo a la basura.

Si no tiene pañuelos de papel, tosa y estornude sobre la manga de su camisa para no contaminar las manos.



Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión de enfermedades.

Evitar el contacto estrecho con personas que muestren signos de afección respiratoria, como tos o estornudos.

Mantener una distancia de dos metros aproximadamente con clientes o compañeros.

No hay que tomar precauciones especiales con los animales, ni con los alimentos para evitar esta infección por COVID19.

2.2. En caso de sospecha de sufrir la enfermedad

Si ha comenzado de forma repentina con síntomas respiratorios (tos, fiebre o dificultad para respirar), independientemente de que haya viajado a una zona de riesgo o haya estado en contacto con una persona contagiada por coronavirus, permanezca en casa.

Contacte con sus profesionales de referencia de su centro de salud, quienes valorarán su situación clínica y establecerán las medidas oportunas.

Si su centro está cerrado:

- Si tiene dudas, contacte con el Consejo Sanitario en el 948 290 290, en horario de 8:00 a 21:30 horas, de lunes a domingo.
- Si necesita atención médica urgente, contacte con el 112.

Y hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria (mascarilla o tapado de boca al toser,...), lavado de manos, y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas). Se

deberá llevar mascarilla (si se dispone de ella). Se recomienda permanecer en una habitación aislado, en calma, con buena ventilación, preferiblemente al exterior y con la puerta cerrada. Si esto no es posible se deberá permanecer en un extremo de la sala a más de dos metros de otras personas y si es posible con separación física mediante mamparas o pantallas.

Colocarse una mascarilla quirúrgica cuando se tienen síntomas respiratorios es la primera medida de protección a los demás.

3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

Por el momento, las autoridades sanitarias no han establecido protocolos de prevención específicos para ningún sector diferentes a los recomendados a la población general y ya desarrollada en el apartado anterior.

No obstante, teniendo en cuenta que los establecimientos comerciales son entornos con elevado tránsito de personas y cuya convivencia es estrecha, podrían ser puntos donde de manera más fácil se declare la presencia/propagación de casos del virus. Por ello, **sería conveniente tener en consideración medidas de prevención primaria para reducir la probabilidad de propagación de casos de enfermedad entre los clientes y sus trabajadores.**

Las medidas que se proponen son las siguientes:

3.1. Responsable del establecimiento

La persona responsable del establecimiento deberá tener presente las siguientes cuestiones:

- En el hipotético caso que, de forma aislada, una persona empleada estuviera en situación de ser caso confirmado o sospechoso (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso, ya que se encontrará en situación de baja.
- Se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.

3.2. Información a la clientela

- De forma general deben establecerse los mecanismos de información que las autoridades sanitarias establezcan en caso de detección de casos en la zona o en el propio establecimiento, así como las medidas preventivas específicas que

deben establecerse en caso de detectar síntomas compatibles.

- De forma voluntaria y en función de cómo evolucione la situación, la clientela puede disponer de información genérica sobre qué es el coronavirus y cómo protegerse ante él, y que se puede consultar a continuación: <https://www.navarra.es/es/web/coronavirus/inicio>
- Se aconseja que el personal del comercio recomiende a los clientes que limpien sus manos con gel desinfectante a la entrada del comercio, sobre todo en aquellos comercios alimentarios.
- En un lugar visible del establecimiento puede colocar la cartelería que a los efectos ha preparado el Ministerio de Sanidad, cartelería que puede descargarse en el enlace anterior.

3.3. Disponibilidad de materiales

- En el establecimiento se dispondrá de gel o solución hidroalcohólica desinfectante para su uso por los clientes al entrar en el establecimiento, y guantes de un solo uso para utilización de la clientela si el establecimiento es de autoservicio.

3.4. Personal y medidas de distanciamiento social

- Para evitar contagios del personal se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con otras personas. También se recomienda no compartir objetos con dichas personas.
- Se debe respetar al máximo la capacidad prevista del establecimiento, aconsejando una densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados.
- En todo caso, se evitarán aglomeraciones y se controlará que entre la clientela y personal se mantengan la distancia de seguridad de aproximadamente dos metros a fin de evitar posibles contagios.
- Mantener las normas generales de higiene como pelo recogido y/o gorro, uñas cortas y cuidadas, evitar anillos, pulseras, relojes de muñeca, etc.
- Después de cada venta (personal de caja en autoservicio o personal dependiente en su caso) se realizará una desinfección de manos o guantes, en su caso, con gel o solución hidroalcohólica desinfectante.
- El personal utilizará las medidas de protección indicadas para prevenir los riesgos laborales descritos en la evaluación de riesgos del puesto de trabajo.

Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos.

3.5. Condiciones a mantener en el local

- Debe mantenerse una buena ventilación en el local.
- Se dispondrá de recipientes adecuados, para la eliminación de residuos sólidos, como cubos, papeleras, tanto para uso de empleados como de clientes.
- Los alimentos, especialmente los no envasados, permanecerán protegidos para evitar su contaminación.

3.6. Limpieza y desinfección de superficies

- Se debe limpiar y desinfectar frecuentemente todas las superficies, suelos, pomos de puertas, mostradores, cajas registradoras, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos, siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto y que se recogen igualmente para todas las circunstancias. Pueden limpiarse con lejía de uso doméstico o con etanol al 70%, si las superficies no permiten el uso de lejía. Se seguirán las recomendaciones de la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en el Comercio Minorista.
- Como ya está establecido, deben instaurarse controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo, es decir, establecer un Plan de Limpieza y Desinfección (Plan L+D).
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.

3.7. Ropa de trabajo

- Debe utilizarse ropa exclusiva para el trabajo, que debe lavarse con frecuencia en ciclos de lavado completo a temperaturas entre 60°C y 90°C.
- Para la manipulación de las prendas “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa antes de lavarla.

4. ENLACES DE INTERÉS

En los siguientes enlaces encontrará toda la información actualizada referida al COVID-19 y a la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en el Comercio Minorista

<https://www.navarra.es/es/web/coronavirus/inicio>

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm>

http://www.navarra.es/home_es/Gobierno+de+Navarra/Organigrama/Los+departamentos/Salud/Organigrama/Estructura+Organica/Instituto+Navarro+de+Salud+Publica/Publicaciones/Publicaciones+profesionales/Seguridad+Alimentaria/GuiaHigiene.htm?NRMODE=Published

Nota: el presente protocolo se ha elaborado a partir de la información facilitada por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra del Gobierno de Navarra y la guía elaborada por Gobierno Vasco, a quien agradecemos su colaboración.

